



USULAN PROGRAM KREATIVITAS

MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

SATE MIE PELANGI

BIDANG KEGIATAN :

PKM - KEWIRAUSAHAAN

Disusun oleh :

Santi Purwaningrum	A11.2012.06564
Galla Zulhy Hidayat	A11.2010.05606
Sirli Fahriah	A11.2012.06567
Nani Sri Sulistiyowati	A11.2012.06556

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO
SEMARANG
2013**

HALAMAN PENGESAHAN
USUL PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

Judul Kegiatan	: Sate Mie Pelangi
1. Bidang Kegiatan	: PKM-K
2. Ketua Pelaksana	
a. Nama Lengkap	: Santi Purwaningrum
b. NIM	: A11.2012.06564
c. Jurusan	: Teknik Informatika –S1
d. Universitas/institut/politeknik	: Univ. Dian Nuswantoro
e. Alamat Rumah	: Slogo,RT 01/06 Tanon,Sragen
f. Alamat Email	: ilsan_2193@ymail.com
3. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis	: 4 orang
4. Dosen Pendamping	
a. Nama Lengkap dan Gelar	: Dra.Erna Zuni Astuti,M.Kom
b. NIDN	: 0601066101
c. Alamat Rumah	: Jl.Sadewa IV/12 Semarang
5. Biaya Kegiatan Total	
a. Dikti	: Rp 10.645.000,00
b. Sumber lain	: Rp. 0,00
6. Jangka Waktu Pelaksanaan	: 3 bulan.

Semarang, 9 Oktober 2013.

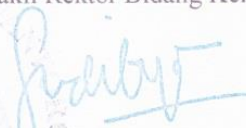
Menyetujui
Ketua Program Studi Teknik Informatika S1


(Dr. Heru Agus Santoso,M.Kom)
NIP: 0686.11.1998.165



Ketua Pelaksana Kegiatan

(Santi Purwaningrum)
NIM: A11.2012.06564

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan

(Usman Sudibyo,SSi.,M.Kom)
NIP: 0686.11.1996.100



Dosen Pembimbing


(Dra.Erna Zuni Astuti,M.Kom)
NIP: 0686.11.1997.132

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Biaya Produksi Per Bulan	7
Tabel 2. Biaya Kebutuhan Alat	12
Tabel 3. Biaya Kebutuhan Bahan Per Bulan	12
Tabel 4. Biaya Kebutuhan Lain-Lain Per Bulan.....	13
Tabel 5. Rekapitulasi Biaya	13
Tabel 6. Jadwal Kegiatan Program	13

RINGKASAN

Sate mie pelangi adalah mie yang terbuat dari bahan dasar dari campuran tepung terigu dan sari(seledri,wortel,dan ubi ungu).dan mie tersebut akan di rebus yang kemudian di gulung menggunakan tusukan sate lalu di panggang.

Keunggulan dari sate mie pelangi ini adalah rendah kalori dan sehat,aman tidak terdapat bahan pewarna buata dan pengawet.Karna bahan pewarna mie pelangi ini ter buat dari wortel,sledri dan ubi ungu.

Target dari sate mie pelangi untuk semua kalangan masyarakat dari orang dewasa, remaja dan anak-anak karena warna yang menarik dan sehat,sehingga mempunyai keunggulan yang banyak

Metode pemasaran dengan menggunakan bahan dasar sayur-sayuran yaitu sledri,wortel,dan ubi ungu yang sehat karena banyak orang yang tidak menyukai sayuran dan banyak yang menyukai mie.Sehingga saya padukan sari sayuran tersebut dengan bahan dasar mie sehingga menadi mie pelangi,dan rendah kalori karna di panggang.

BAB I PEDAHULUAN

Tingkat kesehatan masyarakat tergantung pada kualitas makanan yang dikonsumsi setiap hari, yaitu jenis maupun jumlah gizi yang disediakan makanan bagi tubuh. Kualitas makanan tidak hanya terletak pada kelezatan cita rasa atau penampilannya, namun pada jenis atau kandungan gizi yang terkandung di dalamnya juga. Manusia membutuhkan zat-zat gizi antara lain protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral. Unsur-unsur gizi tersebut tidak dapat disediakan secara lengkap dalam satu jenis makanan, maka untuk memenuhi kebutuhan tubuh manusia perlu mengonsumsi beberapa jenis makanan atau minuman secara bersamaan dan bervariasi. Penganekaragaman dan peningkatan gizi makanan perlu didukung dengan penyediaan produk-produk makanan yang memiliki kandungan gizi cukup tinggi dengan harga terjangkau.

Sayur-sayuran seperti seledri, wortel, dan ubi ungu mengandung unsur gizi cukup lengkap, sementara harganya terjangkau oleh lapisan masyarakat bawah sehingga memungkinkan untuk dikembangkan untuk menjadi produk pangan. Keistimewaan lain dari sayuran tersebut adalah dapat ditanam di lahan-lahan yang kering atau tegalan. Seledri merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak mengandung potasium, asam folat, vitamin A karoten, vitamin C dan serat. Dan wortel yang banyak mengandung energy, protein, karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor, Selain itu di dalam Wortel juga terkandung vitamin A, vitamin B1 dan vitamin C. Sedangkan ubi ungu mengandung Protein, Lemak, Karbohidrat, Mineral, Kalsium. Vitamin A, Vitamin C yang sangat bermanfaat bagi kesehatan.

Kandungan gizi yang dimiliki seledri, wortel, dan ubi ungu menjadikannya sebagai sumber pangan yang cukup potensial untuk dikembangkan dan dapat diandalkan. Salah satunya dapat dimanfaatkan menjadi sari seledri, wortel, dan ubi ungu yang kemudian dapat campurkan dalam pembuatan mie pelangi. Kenapa dinamakan sate mie pelangi karena setelah di proses mie yang berwarna merah yang terbuat dari bahan mie dan di campur dengan sari wortel, dan mie yang berwarna hijau yang terbuat dari bahan mie dan di campur dengan sari seledri dan mie yang berwarna ungu yang terbuat dari bahan mie dan di campur dengan sari ubi ungu, sari seledri, wortel, dan ubi ungu mengandung karbohidrat yang tinggi sehingga sangat berperan dalam pembuatan adonan pati. Selain itu tepung seledri, wortel, dan ubi ungu mempunyai kualitas tepung yang baik karena sifat

gelatinisasi yang baik, sehingga dapat membentuk adonan dengan konsistensi, kekenyalan, viskositas, maupun elastisitas yang baik, dengan demikian mie yang diproduksi dengan menggunakan sari seledri, wortel, dan ubi ungu akan berkualitas baik pula setelah menjadi mie di gulung dengan tusukan sate dan kemudian panggang.

Selain itu sate mie pelangi juga baik untuk dikonsumsi secara terus menerus karena tidak mengandung bahan pengawet dan pewarna. karena banyak anak-anak yang kurang suka dengan sayuran maka dibuat sate mie pelangi agar menarik selera anak-anak, dan sate mie pelangi tidak merubah kandungan gizi yang terdapat pada bahan dasar sayur pembuat mie tersebut.

Dari kelebihan tersebut maka sate mie pelangi memiliki peluang usaha yang cukup tinggi karena belum banyak diproduksi mie yang menggunakan bahan dari sari seledri, wortel, dan ubi ungu sehingga prospek keberhasilan usaha cukup menjanjikan.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Prospek Pengembangan Sate Mie Pelangi

Sate mie pelangi merupakan suatu produk olahan dari pemanfaatan seledri, wortel, dan ubi ungu yang sangat baik untuk tubuh yang kemudian di jadikan sari yang di campur bahan-bahan dasar pembuatan mie. Hal ini terbukti dari kandungan gizi yang ada yaitu potasium, asam folat, vitamin A karoten, vitamin C, dan serat dari seledri. dan kandungan gizi energy, protein, karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor dari wortel dan kandungan gizi Protein, Lemak, Karbohidrat, Mineral, Kalsium dari ubi ungu. Sate mie pelangi dapat dijadikan sebagai peluang usaha yang menjanjikan karena untuk memperoleh atau menanamnya juga mudah, harga untuk mendapatkannya juga murah, mengandung vitamin A yang tinggi sehingga bermanfaat untuk menjaga kesehatan mata, warna yang menarik selera makan yang tidak perlu menggunakan bahan pewarna.

Sate mie pelangi memiliki peluang usaha yang cukup tinggi terutama di daerah Sragen dan sekitarnya. Hal tersebut dikarenakan beberapa alasan diantaranya: (1) Di Sragen belum pernah ada usaha yang memproduksi sate mie yang berbahan dasar seledri, wortel, dan ubi ungu sebagai usaha. (2) Bahan baku mudah diperoleh sehingga ketersediannya cukup terpenuhi. (3) Proses produksi tidak membutuhkan biaya besar, mudah, dan praktis. (4) Dalam proses produksi tidak membutuhkan keahlian khusus. (5) Dalam hal konsumen, didukung dengan oleh banyaknya orang dewasa, remaja dan anak-anak dan tidak terkecuali yang tidak suka dengan sayuran, khususnya di daerah Sragen dan sekitarnya yang menggemari mie.

Untuk itu dengan adanya gagasan memproduksi sate mie pelangi ini diharapkan dapat menambah jenis keanekaragaman hasil olahan seledri, wortel, dan ubi ungu dan dapat dijadikan suatu peluang usaha baru yang dapat dibuat usaha bagi mahasiswa juga.

2. Keunggulan sate mie pelangi

- a. Bahan baku mudah didapat harga yang relatif murah.
- b. Seledri, wortel, dan ubi ungu mengandung vitamin A yang lebih banyak sehingga baik untuk kesehatan mata.
- c. Seledri, wortel, dan ubi ungu memiliki kadar karbohidrat yang tinggi.
- d. Sate mie pelangi merupakan sumber vitamin A dengan kandungan β -karoten yang sangat tinggi.
- e. Sate mie pelangi memiliki kandungan lemak yang lebih rendah di bandingkan dengan mie yang lain(mie rebus atau mie goreng).

3. Keterkaitan dengan Produk Lain Termasuk Perolehan Bahan Baku

Perolehan bahan sate mie pelangi sangat mudah didapat.Karena banyak penjual di pasar atau warung yang menjual Seledri, wortel, dan ubi ungu dan petani lokal membudidayakan wortel dan ubi ungu yaitu di Sragen. Hal tersebut berdasarkan lokasinya dekat dengan tempat produksi/ tempat usaha, harganyapun relatif murah. Sehingga ketersediaan bahan baku yang memadai dapat menjamin kelangsungan usaha pembuatan sate mie pelangi.

4. Peluang Usaha

Sate mie pelangi mempunyai prospek usaha yang menjamin karena di Sragen belum pernah ada yang mencoba mengembangkan kedai makan sate mie pelangi yang menyajikan beberapa rasa dan warna mie yang unik oleh karena itu peluang pasarnya masih cukup tinggi.

5. Media Promosi yang Digunakan

Untuk menunjang proses pemasaran, ada beberapa alternatif yang bisa digunakan untuk mempromosikan produk ini, sehingga lebih dikenal oleh masyarakat dan menjadi pilihan masyarakat. Media ini berupa, pamflet, spanduk, leaflet serta untuk pertama kali penjualan akan dijual dengan setengah harga.

6. Strategi Pemasaran yang Akan Diterapkan

Strategi pemasaran yang digunakan dalam usaha warung makan sate mie pelangi:

a. *Kebijakan Produk*

Usaha ini bergerak dalam bidang produksi dan distribusi. Jenis produk ini berupa mie warna yang terbuat dari bahan dasar seledri, wortel, dan ubi ungu yang di sate. Tidak hanya menyediakan penyajian di makan tempat tepi di bungkus juga.

b. *Kebijakan Harga*

Harga yang diberikan kepada konsumen yaitu sebesar Rp 7756,67 seporsinya. (1 porsi = 5 tusuk sate mie).

c. *Kebijakan Promosi*

Untuk meningkatkan hasil penjualan sate mie pelangi perlu dilakukan promosi. Bentuk promosi ini diantaranya yaitu pemasangan pamflet, spanduk, penyebaran leaflet, serta untuk promosi awal, produk ini akan dijual dengan setengah harga.

d. *Kebijakan Distribusi*

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dilakukan kerjasama dengan mitra distribusi pedagang kedai-kedai di kawasan Alun-alun Sragen.

7. Analisis Pendapatan dan keuangan

Produksi 1 bulan = 600 porsi (1 porsi 5 tusuk)

Biaya produksi per bulan =

Tabel 1. Biaya Bahan Habis Pakai

No	Uraian	Total
1	Seledri 30kg @4.000,00	Rp. 120.000,00
2	Wortel 30kg @7.000,00	Rp. 210.000,00
3	Ubi ungu 30kg@10.000,00	Rp. 300.000,00
4	Minyak goreng 10 liter @12.500,00	Rp. 125.000,00
5	Tepung kanji 100kg @7000,00	Rp. 700.000,00
6	Bawang merah 10kg@20.000,00	Rp. 200.000,00
7	Garam 100 bungkus@1.000,00	Rp.100.000,00
8	Gas 3 kg 15 buah@25.000,00	Rp. 375.000,00
9	Bawang putih 30kg@8.500,00	Rp. 255.000.,00
10	Penyedap rasa 200 bungkus@2.000,00	Rp. 400.000,00
11	Saos sambal 50 botol@5.000,00	Rp. 250.000,00
12	Telur 30 kg@16.500,00	Rp. 495.000,00
13	Plastik 10 pack@5000,00	Rp. 50.000,00
	Total	Rp. 3.580.000,00

Keuntungan tiap bulan 30%

30 % x 3.580.000,00 = Rp. 1.074.000,00

Harga Jual Per Bulan

Biaya Produksi = Rp. 3.580.000,00

Keuntungan = Rp. 1.074.000,00+

Rp. 4.654.000,00

Harga Jual Per Porsi dalam 1 bulan

1.074.000 : 600 = Rp. 7756,67

BAB III

METODE PELAKSANAAN PROGRAM

Pelaksanaan program usaha sate mie pelangi ini terdiri atas dua proses yaitu pembuatan sari seledri, wortel, dan ubi ungu dan pembuatan mie pelangi. Proses pembuatan sari seledri, wortel, dan ubi ungu terdiri dari dua tahap yaitu persiapan alat dan bahan, pembuatan sari seledri, wortel, dan ubi ungu. Sedangkan pembuatan sate mie pelangi terdiri dari empat tahap, yaitu persiapan alat dan bahan, pembuatan mie pelangi, penyajian produk dan pemasaran.

1. Proses Pembuatan sari seledri, wortel, dan ubi ungu.

a. Persiapan Alat dan Bahan

Sebelum membuat sari seledri, wortel, dan ubi ungu, langkah awal yang akan kita lakukan adalah mempersiapkan alat dan bahan. Hal itu dilakukan agar dapat memperlancar proses pembuatan sari seledri, wortel, dan ubi ungu sehingga dapat diolah menjadi mie. Adapun tahap persiapan alat dan bahan meliputi:

a) Persiapan alat sari seledri, wortel, dan ubi ungu:

- Pisau : 1 buah
- Baskom : 3 buah
- Blender : 3 buah
- Saringan : 3 buah

b) Persiapan bahan baku sari seledri, wortel, dan ubi ungu:

- seledri : 1 kg
- wortel : 1 kg
- ubi ungu : 1 kg

b. Pembuatan sari seledri, wortel, dan ubi ungu:

- Cuci seledri hingga bersih.
- Potong seledri kemudian di blender dengan air
- Kupas wortel dan ubi ungu kemudian cuci hingga bersih dan potong-potong wortel dan ubi ungu tersebut blender dengan air menggunakan

blender yang berbeda.

- Ambil masing-masing sari dari seledri, wortel, dan ubi ungu menggunakan saringan kemudian taruh sari pada baskom yang berbeda.

2. Proses Pembuatan mie pelangi

a. Persiapan Alat dan Bahan

Sebelum membuat usaha mie pelangi, langkah awal yang akan kita lakukan adalah mempersiapkan alat dan bahan. Hal itu dilakukan agar dapat memperlancar proses produksi mie pelangi sehingga dapat diterima oleh konsumen. Selain itu kelengkapan alat dan bahan dapat menjadi indikator keberhasilan proses produksi yang berkualitas dan memiliki cita rasa yang disukai. Kadaluarsa mie dapat bertahan sampai 1 minggu. Jadi pembuatan mie dapat dilakukan seminggu sekali. Adapun tahap persiapan alat dan bahan meliputi:

1. Alat penggiling mie 1 buah untuk membuat mie pelangi:
2. Persiapan bahan baku mie pelangi:
 - Sari seledri, wortel, dan ubi ungu
 - Tepung kanji : 6 kg
 - Garam
 - Minyak
 - Bawang putih
 - Penyedap rasa
 - Telur

b. Pembuatan mie pelangi

- a) Campurkan 2kg tepung kanji pada masing-masing sari.
- b) Tambahkan telur 2 butir dan garam, bawang putih, penyedap rasa pada masing-masing adonan seledri, wortel, dan ubi ungu.
- c) Uleni adonan hingga klamis dan tidak lengket.
- d) Kemudian cetak pada penggiling mie.

3. Proses penyajian mie pelangi

Sebelum menyajikan sate mie pelangi sebaiknya menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan, agar lebih mudah penyajiannya. Penyajian sate mie pelangi dilakukan sebelum sate di konsumsi, sate mie pelangi yang sudah di sajikan sebaiknya segera dimakan karena kadaluarsa sate mie pelangi hanya satu hari.

a. Persiapan alat penyajian sate mie pelangi:

- Alat pemanggang
- Panci dan wajan
- Saringan mie
- Serok dan pengangkat gorengan kompor dan gas
- Mangkok, sendok, garpu

b. Persiapan bahan penyajian sate mie pelangi:

- Minyak
- Air
- Saus sambal
- Mie pelangi
- Bawang merah

c. Proses penyajian sate mie pelangi:

- panaskan air dalam panci.
- jika air sudah mendidih masukkan mie pelangi yang ingin di buat (seledri, wortel, atau ubi ungu).
- angkat mie jika mie sudah setengah matang.
- Ikatkan mie pada tusukan sate.
- Panggang mie di atas pemanggang.
- goreng bawang merah yang sudah dikupas dan di iris tipis, angkat jika warna udah kecoklatan sajikan di atas sate mie pelangi beserta saos sambalnya.

4. Pemasaran

Setelah memasarkan sate mie pelangi kepada masyarakat/ konsumen sasaran. Harga sate mie pelangi per porsi dijual dengan harga Rp 7756,67.

Selain itu untuk konsumen yang menginginkan pemesanan sate mie pelangi dalam jumlah yang banyak bisa langsung menghubungi tempat produksi yang telah tercantum dalam pamflet dan leaflet yang telah disebar. Sate mie Pelangi ini mempunyai nilai khas tersendiri karena di daerah Sragen belum pernah ada yang mencoba sate mie pelangi ini di pasaran.

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN PROGRAM

4.1 ANGGARAN BIAYA

Tabel 2. Biaya Peralatan Penunjang

No.	Uraian	Total
1	Penggiling mie 1 @150.000, 00	Rp. 150.000, 00
2	Mangkok 1 lusin@35.000,00	Rp. 35.000,00
3	Sendok 1 lusin @ 20.000,00	Rp. 20.000,00
4	Garpu 1 lusin @ 20.000,00	Rp. 20.000,00
6	Kompor 2 @250.000,00	Rp. 500.000,00
7	Meja, kursi & tenda 1 paket @400.000,00	Rp. 400.000,00
8	Saringan mie 1 buah @20.000,00	Rp. 20.000,00
9	Pisau 1 buah @5.000,00	Rp. 5.000,00
11	Panci 1 buah @70.000,00	Rp. 70.000,00
10	Wajan 1 buah @150.000,00	Rp. 150.000,00
11	Serok& pengangkat gorengan @30.000,00	Rp. 30.000,00
12	Blender 3 buah @250.000,00	Rp. 750.000,00
13	Baskom 3 buah @ 25.000,00	Rp. 75.000,00
14	Saringan 3 buah @5.000,00	Rp. 15.000,00
15	Alat pemanggang 1 buah@250.000,00	Rp. 250.000,00
	Total	Rp.2.490.000,00

Tabel 3. Biaya Bahan Habis Pakai

No	Uraian	Total
1	Seledri 4kg @4.000,00	Rp. 16.000,00
2	Wortel 4kg@7.000,00	Rp. 28.000,00
3	Ubi ungu 4kg@10.000,00	Rp. 40.000,00
4	Minyak goreng 2 liter @12.500,00	Rp. 25.000,00
5	Tepung kanji 20kg @7000,00	Rp. 140.000,00
6	Bawang merah 1kg@20.000,00	Rp. 20.000,00

7	Garam 10 bungkus@1.000,00	Rp.10.000,00
8	Gas 3 kg 3 buah@25.000,00	Rp. 75.000,00
9	Plastik 2 pack@5000,00	Rp. 10.000,00
	Total	Rp 364.000,00

Tabel 4. Biaya Kebutuhan Lain-Lain Per Bulan

No.	Uraian	Total
1	Transportasi	Rp. 50.000,00
2	Listrik	Rp. 50.000,00
3	Komunikasi 4 orang @20.000,00	Rp. 80.000,00
4	Sewa Tempat	Rp. 100.000,00
	Total	Rp. 330.000,00

Tabel 5. Rekapitulasi Biaya

No	Uraian	Pengadaan (Bulan)	Biaya Per Bulan	Total
1	Kebutuhan Penunjang	1	Rp. 2.490.000,00	Rp. 2.490.000,00
2	Bahan Habis Pakai	2	Rp. 3.580.000,00	Rp. 7.160.000,00
3	Lain-Lain	2	Rp. 330.000,00	Rp. 660.000,00
4	Brosur 1 rim@250.000,00	1	Rp. 250.000,00	Rp. 250.000,00
5	Kertas A4 1 rim	1	Rp. 35.000,00	Rp. 35.000,00
6	Tinta 2 pack @25.000,00	1	Rp. 50.000,00	Rp. 50.000,00
	Total		Rp. 3.519.000,00	Rp 10.645.000,00

4.2 JADWAL KEGIATAN PROGRAM

Tabel 6. Jadwal Kegiatan Program

NO	Kegiatan	I	II	III
1	Persiapan dan pengadaan	X		
2	Ujicoba Pembuatan dan Uji penulis	X		
3	Pembuatan sate mie pelangi		X	

4	Promosi		X	
5	Pemasaran		X	X
6	Pembuatan laporan			X
7	Penyeatah laporan aktif			X

DAFTAR PUSTAKA

http://www.tarakankota.go.id/in/Info_Harga_Pasar.php

<http://mitratendapromo.indonetwork.co.id/3165066/jual-payung-kaki-lima-payung-pantai-di-malang.htm>

http://www.google.com/imgres?imgurl=http://dapurlovers.files.wordpress.com/2013/04/poto-belo-cookmaster-fryer1.jpg&imgrefurl=http://dapurlovers.wordpress.com/tag/alat-dapur-murah-se-indonesia/&usq=__B3AePy1dO5g0Yhc7hxjuwF5GJHg=&h=398&w=800&sz=238&hl=id&start=18&zoom=1&tbnid=NcC2MrH2jNW_0M:&tbnh=71&tbnw=143&ei=-rRTUouHKoONrQfqt4HABA&itbs=1&sa=X&ved=0CE4QrQMwEQ

http://www.google.com/imgres?imgurl=http://www.dapurcantik.net/wp-content/uploads/2013/04/Akebono-Satay-Grill.jpg&imgrefurl=http://www.dapurcantik.net/alat-pemanggang-dari-akebono-satay-grill-tw-101/&usq=__gBpDQG1B9pEg-H3FYC7gJg6Oj_M=&h=945&w=679&sz=93&hl=id&start=3&zoom=1&tbnid=ICXeZ7ksFT5TUM:&tbnh=148&tbnw=106&ei=27VTUojZHMvrrQen_4DgBg&itbs=1&sa=X&ved=0CDAQrQMwAg

LAMPIRAN

NAMA DAN BIODATA KETUA SERTA ANGGOTA KELOMPOK

a. Ketua Pelaksana

Nama Lengkap : Santi Purwaningrum
NIM : A11.2012.06564
Fakultas / Program Studi : Ilmu Komputer / S1 Teknik Informatika
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro

Ketua Pelaksana



(Santi Purwaningrum)

NIM. A11.2012.06564

b. Anggota Pelaksana I

Nama Lengkap : Galla Zulhy Hidayat
NIM : A11.2010.05606
Fakultas / Program Studi : Ilmu Komputer / S1 Teknik Informatika
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro

Anggota Pelaksana I



(Galla Zulhy Hidayat)

NIM. A11.2010.05606

c. Anggota Pelaksana II

Nama Lengkap : Nani Sri Sulistiyowati
NIM : A11.2012.06556
Fakultas / Program Studi : Ilmu Komputer / S1 Teknik Informatika
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro

Anggota Pelaksana II



(Nani Sri Sulistiyowati)

NIM. A11.2012.06556

d. Anggota Pelaksana III

Nama Lengkap : Sirli Fahriah
NIM : A11.2012.06567
Fakultas / Program Studi : Ilmu Komputer / S1 Teknik Informatika
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro

Anggota Pelaksana III



(Sirli Fahriah)

NIM. A11.2012.06567

NAMA DAN BIODATA DOSEN PENDAMPING

Nama Lengkap : Dra.Erna Zuni Astuti,M.Kom
NIDN : 0601066101
Dosen : Ilmu Komputer / Teknik Informatika S1
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro
Alamat Rumah : Jl.Sadewa IV/12 Semarang

DOSEN PEMBIMBING



(Dra.Erna Zuni Astuti,M.Kom)

NIP . 0686.11.1997.132

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO



SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Santi Purwaningrum
NIM : A11.2012.06564
Program studi : Teknik Informatika- S1
Fakultas : Ilmu Komputer

Dengan ini menyatakan bahwa usulan **PKMK** saya dengan judul:

"Sate Mie Pelangi"

Yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bila mana dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya peneliti yang sudah diterima ke kas Negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dibuat dengan sesungguhnya dan dengan hormat sebenar-benarnya.

Mengetahui,

Wakil Rektor III

Usman Sudibyo, S.Si, M.KOM

NIP:0686.11.1996.100

Semarang 22-10-2013

Yang menyatakan,



Santi Purwaningrum

NIM:A11.2012.06564